2 Mix 50/50

BRIOCHE EXTRA MOELLEUSE

Mix 50/50 de panification fine pour brioche

Mie filandreuse

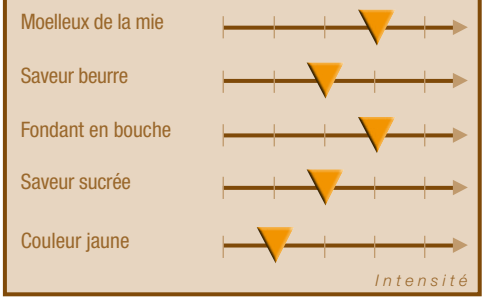
Croûte fine et dorée

Fondant et moelleux en bouche

Brioche Extra Moelleuse

Une **recette inédite** permettant la fabrication d'une brioche **très moelleuse** et fondante en bouche. Sa mie de **texture filandreuse inégalée** lui confère sa légèreté et réhausse sa **saveur subtile de beurre** relevée d'une pointe de vanille.

Qualités Organoleptiques



Dénomination	Code article	Unité de vente
Brioche Extra Moelleuse	32148	Sac de 15 kg

2 Mix 50/50

BRIOCHE EXTRA MOELLEUSE

Mix 50/50 de panification fine pour brioche

AVANTAGES

- **Un moelleux parfait :** sa texture très filandreuse, qui s'effiloche, lui assure une mie au moelleux incomparable.
- **Flexibilité et tolérance :** quelle que soit la méthode de travail utilisée, Brioche Extra Moelleuse permet la fabrication de brioches bien développées, à la texture légère et filandreuse, même dans des conditions de sur-pétrissage, de sur-fermentation ou de sur-hydratation. En outre, ce mix 50/50 permet une meilleure gestion des coûts de revient.
- **Excellente conservation :** les brioches obtenues conservent leur moelleux et leur fraîcheur, même après plusieurs jours.

MODE D'EMPLOI

Recette	Fermentation Directe En 3 h	Fermentation Différée De 12 à 24 h
CONDITIONS DE TRAVAIL ET INGRÉDIENTS		
Taux d'hydratation	48 %	48 %
Brioche Extra Moelleuse	500 g	500 g
Farine T55	500 g	500 g
Levure	50 g	50 g
Eau	280 g	280 g
Œufs	200 g	200 g
Poids de pâte TOTAL	*1 530 g*	*1 530 g*
PÉTRISSAGE		
	Batteur/pétrin spiral	Batteur/pétrin spiral
Pétrissage en 1ère	2 min.	2 min.
Pétrissage en 2ème	+/- 12 min.	+/- 12 min.
Type de pâte (Ferme/Bâtard/Douce)	Bâtard	Bâtard
Température de la pâte en fin de pétrissage	26 à 28 °C	24 à 25 °C
FERMENTATION ET MISE EN FORME		
Pointage en bac	+/- 60 min.	30 min.
Pesée des pâtons	400 g	400 g
Détente en balancelle/couche/table	5 à 10 min.	5 à 10 min.
Façonnage	Tressé x 3 en moule	Tressé x 3 en moule
Apprêt	+/- 1 h 20	Blocage à 2 °C
Température de pousse	+/- 28 °C	+/- 28 °C
Hygrométrie	60 à 80 %	60 à 80 %
MISE AU FOUR		
Dorure / Scarification	Dorer	Dorer
Température de cuisson	180 à 200 °C	180 à 200 °C
Temps de cuisson	+/- 20 min.	+/- 20 min.
RESSUAGE SUR GRILLE		

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction du matériel utilisé.

CONSEILS :
- Pour le travail en fermentation différée, préférer l'utilisation de farine T45.
- Dorer avant fermentation et avant cuisson pour obtenir une belle croûte souple et brillante.
- Pour obtenir une texture moelleuse et filandreuse optimales, veiller à cuire cette brioche claire.

Bon à savoir pour vos consommateurs

* Cette brioche convient parfaitement au petit-déjeuner, au goûter et plaît à toute la famille.
* Conservée dans une sache en plastique, cette brioche gardera tout son moelleux et sa fraîcheur jusqu'à 5 jours.

N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE
www.csmglobal.com/france

Catherine

CONJONCTION STRASBOURG 01/2011
CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 9139 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion